



PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **09220077 A**(43) Date of publication of application: **26 . 08 . 97**

(51) Int. Cl.

A23L 1/48
A23C 19/09
A23L 1/10
A23L 1/16(21) Application number: **08027456**(71) Applicant: **AJINOMOTO CO INC**(22) Date of filing: **15 . 02 . 96**(72) Inventor: **UCHIJIMA TORU**
KENMOCHI FUSATAKA(54) **FROZEN DORIA OR FROZEN GRATIN**

(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a frozen doria or a frozen gratin comprising an ingredient material capable of maintaining an essential favorable hardness even when (semi)thawing the ingredient material in a refrigerator and then treating the resultant ingredient material in a microwave oven, etc., by coating cooked rice or a pasta with a specific material and using the coated cooked rice or pasta as the ingredient material.

SOLUTION: This frozen doria or frozen gratin is obtained

by coating cooked rice or a pasta (a macaroni, etc.) with a dairy product (a butter, a cheese, etc.) or an emulsion (containing casein or gelatin as a constituent ingredient), providing an ingredient material and freezing the resultant ingredient material together with a sauce with a high moisture content. The coating is carried out by usually using the dairy product or emulsion in an amount of 0.05-15 pts.wt. based on 1 pt.wt. ingredient material.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-220077

(43) 公開日 平成9年(1997)8月26日

(51) Int.Cl. ⁴	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L	1/48		A 2 3 L	1/48
A 2 3 C	19/09		A 2 3 C	19/09
A 2 3 L	1/10		A 2 3 L	1/10 E
	1/16			1/16 E

審査請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号	特願平8-27456	(71) 出願人	000000066 味の素株式会社 東京都中央区京橋1丁目15番1号
(22) 出願日	平成8年(1996)2月15日	(72) 発明者	内島 毅 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社食品総合研究所内
		(72) 発明者	剣持 房孝 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社食品総合研究所内

(54) 【発明の名称】 冷凍ドリア又は冷凍グラタン

(57) 【要約】

【課題】 本発明はドリア、ドリア等の冷凍品を冷蔵庫中で半解凍又は解凍後に、電子レンジ等で処理しても、具材である米飯、パスタ等が本来の好ましい硬さを保持する技術を提供する。

【解決手段】 具材である米飯又はパスタを(1)乳製品又は(2)カゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物でコーティングすることを特徴とする。

【特許請求の範囲】

(1) 乳製品又は(2) カゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物でコーティングした米飯又はパスタを具材として用いることを特徴とする冷凍ドリア又は冷凍グラタン。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】 本発明は冷凍ドリア又は冷凍グラタンに関する。

【0002】

【従来の技術】 最近、ドリア、グラタンは冷凍品として幅広く市場に出回っている。今後もその伸びが増大することが予測される。特に、消費者の弧・個食化、の傾向が今後、益々進むことが予想される。さて、コンビニエンスストア等で顧客に冷凍のドリア、グラタンを早く(1~2分) 提供する為に、冷凍のドリア、グラタンを冷蔵庫中で半解凍又は解凍しておき、顧客のオーダーを待って、電子レンジ、オーブンで調理する方法が取られている場合が多い。しかし、このように冷凍品を冷蔵庫中で半解凍又は解凍しておく、ドリア、グラタンのソース中の水分が具材である米飯、パスタに移行する為に、米飯、パスタの本来の硬さが無くなり、その結果、食感が柔らかく、かつ悪くなるという欠点が生じる。従って、この欠点を克服する技術が待望されているのが現状である。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 本発明の目的は、冷凍品のドリア、グラタンを冷蔵庫中で半解凍又は解凍後に、電子レンジ、オーブン処理しても、具材である米飯、パスタが本来の好ましい硬さを維持する技術の提供である。

【0004】

【課題を解決するための手段】 本発明者等は上記課題を解決すべく鋭意検討した結果、具材である米飯又はパスタを(1) 乳製品又は(2) カゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物でコーティングすることで著しい効果を得ることを見出し、本発明を完成した。即ち、本発明は(1) 乳製品又は(2) カゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物でコーティングした米飯又はパスタを具材として用いることを特徴とする冷凍ドリア又は冷凍グラタンである。

【0005】

【発明の実施の形態】 以下に本発明を詳細に説明する。本発明は米飯やパスタという具材が水分の多いソースと共に構成されている冷凍食品、即ち冷凍ドリア、冷凍グラタンに適用される。尚、本発明に於いてはグラタンとは、スパゲッティ、マカロニ等のパスタを具材として含むものを言う。

【0006】 本発明の於いて用いられる乳製品としては特にその種類は拘らないが、例えばバター、チーズ等を

用いればよい。

【0007】 本発明の於いて用いられるカゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物とは、カゼイン若しくはゼラチンと油脂及び水を主原料として乳化して得たものである。尚、本発明に於いて、乳化物と記せば特に断わりなければ、カゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物を意味するものとする。

【0008】 コーティング方法としては(1) 溶解した乳製品又は乳化物に具材を浸漬させる、(2) 溶解した乳製品又は乳化物に具材を塗布又は噴霧する、(3) 溶解した乳製品又は乳化物と具材を混ぜる、(4) 乳製品又は乳化物を薄膜状にして具材とソースの間に挟みこむ等のいずれの方法を用いてもよい。又、コーティングに使う乳製品又は乳化物の量は特に限定されないが、通常、具材1重量部当たり、通常0.05~1.5重量部、好ましくは1~1.0重量部である。更に、容器の中に具材が比較的均一かつ平滑な状態で充填されているケースについては、具材の層とソースの層とが接触する層の具材についてのみコーティングするのが望ましい。このように具材を乳製品又は乳化物でコーティングすることにより、ソースからの水分移行による具材の軟化が防止でき、好ましい食感が得られる。

【0009】 このように処理して得た具材を用いる以外は通常の方法で冷凍食品を作ればよい。このように処理して得た具材を用いて調製した冷凍ドリア、冷凍グラタンは1時間以上の常温解凍、5時間以上の冷蔵庫解凍後の調理においても、また調理後60分以上の長時間保存においても食感が柔らかくなることもないという極めて優れた特性を有する。

【0010】

【実施例】 以下、本発明を実施例に基づいて説明する。

【0011】 実施例-1 ドリア

常法によりゆでた炊飯ライス60gを鍋で溶解したチーズ300g中に入れた。ライスが落ちない程度の篩を用意しチーズ類が溶解している間にチーズ類をろ過した。尚、ろ過はライスをコーティングするチーズを出来るだけ少なくするために温風をかけながら行った。次に、冷却してチーズを固ませたライス全てを容器に入れ、その上にホワイトソース70gを掛けトッピングとしてエビ20g、粉末チーズ10g、ドライバセリ0.5グラムを振りかけ常法に従って凍結して、冷凍ドリアを調製した。2日間マイナス20℃で保存したこの冷凍ドリアを24時間冷蔵庫中で解凍保存して調理をした。尚、調理はコンベックオーブンにて行った。この調理品を熟練された22名のパネルによる官能評価に供した。結果を表1に示したように、具材の軟化が防止され、明らかに硬い食感が保持されている本発明品が好まれた。

【0012】

【表1】

ライスの食感	
従来品を好む	1
発明品を好む	21

【0013】実施例-2 マカロニグラタン

常法によりゆでたマカロニ60gをグラタン容器に入れた。その上に薄膜状にのばした15gの乳化物を1枚乗せた。その上にホワイトソース70gを、さらにその上にトッピングとしてエビ、チーズ、ドライパセリを乗せ、常法に従い冷凍し、冷凍マカロニグラタンを調製した。尚、乳化物は大豆油80%、水16%、ゼラチン4%の組成の混合品を乳化器で乳化し、1mmの厚さに延ばしたものをを用いた。2日間マイナス20℃で保存した、このマカロニグラタンを24時間冷蔵庫で解凍保存後、調理し、25名による官能評価に供した。尚、調理はコンベックオーブンにて行った。結果は表2に示した

ように、具材の軟化が防止され、明らかに好ましい硬い食感が保持されている本発明品がほとんどの人に好まれた。

【0014】

【表2】

マカロニの食感	
従来品を好む	3
発明品を好む	22

【0015】

【発明の効果】具材を(1)乳製品又は(2)カゼイン若しくはゼラチンを構成成分とする乳化物でコーティングすることにより、ソースからの水分移行による具材の軟化が防止できる結果、当該具材を有する、冷凍ドライ、冷凍グラタンは好ましい食感を呈する。